

Code	Date	Type	UC	Poids
ER0039	20.06.2019	SURGELÉ	CT	4.800Kg



Description :

Entremets composé d'un croustillant au praliné (22%), d'une mousse au chocolat blanc (21%), d'une mousse au chocolat au lait (21%), d'une mousse au chocolat noir (21%), d'un biscuit à l'amande (10%) et d'un flochage

Ingrédients :

CRÈME (CRÈME , stabilisant : carraghénanes), crème pâtissière (eau, sucre, amidon modifié de pomme de terre, poudre de LAIT entier, LACTOSÉRUM en poudre, épaississant : gomme xanthane), chocolat au lait 9% (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), pâte de praliné 7% (NOISETTES , sucre), éclats de crêpe croustillante (farine de BLÉ , sucre, BEURRE concentré, LAIT écrémé en poudre, malt d' ORGE , sel), LAIT demi-écrémé, chocolat blanc 5% (sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, LACTOSÉRUM en poudre, émulsifiant : lécithine de SOJA , arôme naturel de vanille), chocolat noir à 50% de cacao 5% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA , arôme naturel de vanille), OEUF * entier pasteurisé, sucre, huile de tournesol, blanc d' OEUF (blanc d' OEUF *, stabilisant : gomme xanthane), pâte de NOISETTE , farine de BLÉ , AMANDE en poudre 1%, sucre glace (sucre, antiagglomérant : amidon de maïs), BEURRE, chocolat noir à 70% de cacao 0,3% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA , arôme naturel de vanille), amidon de BLÉ, eau, beurre de cacao, amidon de riz, gélifiant : carraghénanes, gluten de BLÉ , poudres à lever : diphosphates - carbonates de sodium, LAIT écrémé en poudre, émulsifiants : esters polyglycériques d'acides gras - mono- et diglycérides d'acides gras, concentré végétal (extrait de racine de curcuma et de paprika). *issu de poules élevées en plein air

Utilisation :

Sortir du congélateur*** et laisser décongeler dans le réfrigérateur** (entre 0°C et 4°C) pendant 6 heures

DLC	Conservation	Après décongélation
3 mois	-18°C	conserver au réfrigérateur** et consommer sous 48 heures maximum.

Valeurs Nutritionnelles et energetiques 100g :

Energie	1548KJ / 372Kcal
Matières grasse	24.00
dont acides gras saturés	11.00
Glucide	33.00
dont sucres	26.00
Fibres	1.70
Protéines	4.50
Sel	0.16

Allergènes Majeurs :

Soja, Beurre, Œufs, Lait et produits à base de lait, Céréales contenant du glutène, Amandes, Noisettes et Blé